

OFFEN FÜR NEUES.

VERBINDLICH IN DER QUALITÄT.

1856

ERSTE ERWÄHNUNG

ERBAUT 1856



Unser, unter Denkmalschutz stehendes, Gebäude wurde 1856 erbaut und im Laufe der Jahre als Schulhaus mit Lehrerwohnungen und später zum Sitz des Rathauses genutzt.

1987

ERÖFFNUNG ALS NEUSESER

DORFGEMEINSCHAFTSHAUS

15.11.87 TAG DER OFFENEN TÜR

Nach einem Jahr Umbauzeit im Rahmen der Dorfsanierung wurde das „Gasthaus zum Dorfstüble“ gestaltet und von Martina und Peter Weiß in jungen Jahren übernommen. Ebenso wurde im Nebenraum ein Ort für die Jugend (Clubraum) bereitgestellt.

1992

DAS DORFSTÜBLE WÄCHST

OFFIZIELLE ERÖFFNUNG DES

CATERINGSERVICES



1992 wird das „Gasthaus zum Dorfstüble“ um das Catering „Gourmet Festservice“ erweitert und reduziert seine Öffnungstage für á la carte Gäste, es werden nur noch Feierlichkeiten, Familienfeste und Hochzeiten im Nebenraum abgehalten.

2017

DIE GASTRÄUME ERHALTEN

EINEN NEUEN GLANZ.

ERÖFFNUNG DES RESTAURANT

„GRÜNES STÜBLE“

Im März 2017 eröffnen Katharina und Heiko Weiß das „Grüne Stüble“ mit regionaler und nachhaltiger Küche. Die Räumlichkeiten werden komplett saniert und liebevoll dekoriert. Corona gibt in dieser Zeit Denkanstöße und eine Pause wird eingelegt. Das Catering läuft weiterhin.

2024

RUHESTAND & FORTSCHRITT

ERÖFFNUNG DES RESTAURANT

BERGFINK - WELTOFFENE

REGIONALKÜCHE

Im April 2024 entscheiden sich Katharina und Heiko Weiß den Betrieb komplett zu übernehmen und begrüßen Euch seither im Restaurant BergFink. Peter und Martina Weiß blicken auf über 35 Jahre Selbstständigkeit zurück und Peter tritt seinen Job als Rentner, Hausmeister und Aushilfskoch im BergFink an. Ein Ort, an dem neue Genussmomente entstehen.

FAMILIE WEISS & DAS TEAM



WELTOFFENE REGIONALKÜCHE. EIN RESTAURANT ZUM TEILEN.

UNSER KONZEPT

TEILEN ODER À LA CARTE?!

IHR KÖNNT EUCH UNSER
GEMEINSAMENU ZUM TEILEN ODER
ALLE SPEISEN À LA CARTE BESTELLEN.

OKTOBER - APRIL

UNSER RESTAURANT

HAT FÜR ALLE GEÖFFNET:

MO | DI | FR | SA | SO
AB 17:30 UHR

MAI - AUGUST

UNSERE KÜCHE AUF ACHSE

IM SOMMER SIND WIR NUR IM
CATERING UNTERWEGS. UNSER
CATERINGSERVICE IST DENNOCH
GANZJÄHRIG VERFÜGBAR.

FEIERLICHKEITEN IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

KLEIN. FEIN. MIT VIEL RAUM FÜR DEINE
IDEEN UND KULINARISCHEN
ERINNERUNGEN.

Wir bieten Euch eine weltoffene Regionalküche an, die das Beste aus der Nähe sucht - ohne sich selbst zum Mittelpunkt der Welt zu machen. Nachhaltiges Handeln und Transparenz sind uns wichtig. Als Gastgeber arbeiten wir kreativ mit einfachen, aber hochwertigen Produkten. Wir reduzieren bewusst den Einsatz von Fleisch, setzen den Fokus auf Gemüse und zeigen die Vielfalt der vegetarischen Küche.

Unsere Karte ist klein, frisch gekocht und wechselt regelmäßig mit den Jahreszeiten. Vorbeikommen lohnt sich also – am besten öfter!

KATHARINA UND HEIKO WEISS

WIR SIND AUSGEZEICHNET

GENUSSPARTNER:



Hier genießen Sie **ausgezeichnet nachhaltig!**

Wir handeln ökologisch und sozial verantwortlich und erfüllen die Anforderungen an den Greentable®-Standard „Nachhaltige Gastronomie“

VERBINDUNG VERLOREN? WLAN: Bergfink | Passwort: hallobergfink24

GEMEINSAMENÜ

BESTELLT EUCH UNSER
GEMEINSAMENÜ IN 5 GÄNGEN
- IN DER MITTE DES TISCHES
SERVIERT, DANN WIRD GETEILT.

AB 2 PERSONEN,
NUR TISCHWEISE MÖGLICH.

€ 79.00 pro Person | MIT FLEISCH / FISCH

€ 74.00 pro Person | VEGETARISCH

Alle nachfolgenden Speisen werden
in 5 Gängen zum Teilen
in die Mitte des Tisches serviert.
Ihr entscheidet Euch lediglich für
ein gemeinsames Hauptgericht,
süßer **oder** herzhafter Abschluss.



DEN GENUSS BRINGEN WIR
EUCH AN DEN TISCH.

EIN VEGANES GEMEINSAMENÜ KÖNNEN WIR
NUR AUF VORBESTELLUNG AM VORTAG
ZUBEREITEN.

MENÜ

Saisonale Einstimmung
Überraschungen aus der Küche



Auf einen Streich

Rote Bete Tatar

Blumenkohl Taco

Frühlingserwachen



Siopao

Fisch Pflanzlerl VEGETARISCH MÖGLICH



EIN HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Gebackene Kartoffelnocken VEGETARISCH

ODER

Hähnchen Ossobuco

ODER

Rumpsteak

ODER

Geschmorte Kalbsbäckchen SIEHE EXTRAKARTE

ODER

Skrei Filet



SÜSSER ABSCHLUSS

Süße Nordlichter – Skyr Panna Cotta

Hausgemachte Petit Fours

ODER HERZHAFTER ABSCHLUSS

Käseauswahl von Tonis Fass | Apfelbrot

GAUMENERWACHEN

VORSPEISEN

AUF EINEN STREICH € 6.50

Kartoffel-Dinkelbrot

Möhren-Thymian-Creme ^{vegan}

Butter Mille feuille mit allerlei Kräutern

ROTE BETE TATAR € 13.80

Geräucherte Bete | Kartoffel Bonbon

Gurken Relish | gepickelte Radieschen

Meerrettich Espuma ^{VEGAN MÖGLICH}

BLUMENKOHL TACO € 14.50

Hausgemachte Tacos | Curcuma

Blumenkohl | regionale Kichererbse

Kräutercreme | Olive | Dörrtomate

VEGAN MÖGLICH

FRÜHLINGSERWACHEN € 16.00

Fermentierter Spargel ^{EIN JAHR IM GLAS GEREIFT}

Kohlrabi | Yuzu Zitrone | Löwenzahn

Büffelmozzarella | Nussbuttercreme

VEGETARISCH



ZWISCHENDURCH

WARME VORSPEISEN

SIOPAO € 12.80

EIN GERICHT AUS HEIKOS HEIMAT

Philippinische Dampfnudel, gefüllt mit

Fränkischen Austernpilzen „Adobo Art“

Wurzelgemüse | Kresse Salat ^{VEGAN}

FISCH PFLANZERL € 16.00

VON DER LACHSFORELLE & ZANDER

Rahmsauerkraut | Dill | Apfel

Dijon Senf | Kartoffelstampf

HÖHEPUNKTE

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE € 23.50

KARTOFFELNOCKEN

an Tomatensugo nach Marrakesch Art

pochiertes Bio Ei | Salzmandeln

Schmand | fermentierter Knoblauch

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

HÄHNCHEN OSSOBUCO € 27.00

GESCHMORTE KIKOK HÄHNCHENKEULE

an Geflügelsoße | Kräuter Gremolata

Wurzelgemüse | Nudelrisotto | Hartkäse

RUMPSTEAK € 33.80

VOM URBAN BEEF | MEDIUM

an Portweinjus | Perlzwiebeln

wilder Brokkoli | Erbsencreme

hausgemachte Kroketten

SKREIFILET € 29.00

WINTERKABELJAU

an Orangen beurre blanc | Ofenmöhren

Zander Teigtäschle | Salzzitrone

WEITERE HAUPTGERICHTE UND
VORSPEISEN FINDEST DU AUF UNSERER
SAISONALEN SCHMANKERLKARTE.

SÜSSE SÜNDEN

DESSERTS

SÜSSE NORDLICHTER € 13.00

Skyr Panna Cotta | Variation von der

Blaubeere | Haferflocken Crunch

PFIRSICHSTRUDEL € 13.00

mit Neuseser Pfirsichen | Vanilleluft

Mandelsplitter | Kakaoerde

Thymian Pfirsich

BERGFINK EIERLEI € 7.50

Hausgemachtes Vanilleeis | Witwenkuss

dazu handgerührter Eierlikör

ODER

lauwarmes Kirschragout mit Kirschwasser

ODER

Doppelter Espresso zum Ertrinken

SÜSSES VOGELHAUS € 12.50

HEUTE SCHON GEZWITSCHERT?!

Trilogie von hausgemachten Petit Fours

KÄSE VON TONIS FASS € 15.00

Käse der Käserei Schwarz ^{NIEDERSTETTEN}

dazu internationale Käseauswahl

Apfelbrot | Brombeersenf

